HI 96801 *Refractómetro Brix Digital*

Para Análises Profissionais em Alimentos e Bebidas

NOVIDADE

- ✓ Ecrã LCD com dois níveis (a temperatura da amostra também é visualizada simultaneamente no ecrã)
- ✓ Compensação automática de temperatura
- ✓ Gama alargada, o que facilita variadas aplicações
- ✓ Resultados em apenas 1.5 segundos
- ✓ Funciona com pilha de 9V
- ✓ Orifício de inserção da amostra em aço inoxidável
- ✓ Calibração apenas com água destilada
- ✓ Resistente à água
- ✓ Desligar automático
- ✓ Design compacto

O Refractómetro Brix é indicado para produtores de sumo, frutas, bebidas energéticas, mel, geleias bem como outros produtos alimentares, para o teste de nível Brix de açucar.
A refracção é o desvio que o trajecto da luz sofre ao atravessar uma superfície que separa dois meios transparentes. É diferente para cada cor de luz.
É uma propriedade física útil na caracterização e identificação de líquidos, ou para indicar a sua pureza.

O índice de refracção é tecnicamente a relação da velocidade num vácuo dividido pela velocidade de luz na amostra.

O refractómetro HI 96801 determina os níveis de açucar em graus Brix, apenas com algumas gotas da amostra a analisar, num leque muito alargado de aplicações:

- **FRUTAS**
- **SUMOS**
- **SOPAS**
- **LEITE DE SOJA**
- **BEBIDAS ENERGÉTICAS**
- **GELEIA**
- **MEL**
- **MARMELADA**
- **PUDINS**
- **TOFU**
- **CONDIMENTOS**

Características HI 96801	
Gama	de 0 a 85% Brix; de 0 a 80ºC
Resolução	± 0.1 % Brix; ±0.1ºC
Precisão	± 0.2% Brix; ±3ºC
Compensação automática de Temperatura	entre 10 a 40ºC
Tempo de medição	aprox. 1.5 segundos
Volume mínimo da amostra	2 gotas métricas
Fonte de luz	LED amarelo
Orifício de inserção da amostra	Anel em aço inoxidável e prisma de vidro
Material exterior do equipamento	plástico ABS
Resistência à água	IP65
Tipo de bateria / Duração	(1) 9V / 5000 leituras
Desligar automático	após 3 minutos de repouso
Dimensões / Peso	19.2 x 10.2 x 6.7 cm / 420 g

HI 96801 é fornecido com (1) pilha de 9V e manual de instruções.

P-L/HI 96801refractómetro.082008

Apostamos na Assistência Técnica

SERVIÇO APÓS-VENDA
NÚMERO VERDE
800-203063
NÚMERO GRATUITO

Rua Manuel Dias, Fracção I, nº392 | Zona Industrial de Amorim | 4495-129 Amorim - Póvoa de Varzim
Tel 252 248 670 | Fax 252 248 679 | E-mail info@hannacom.pt | WWW.HANNACOM.PT

NOVIDADE

HI 96811 *Refractómetro Brix digital*

Para Análises Profissionais em Vinho

- ✓ Ecrã LCD com dois níveis (a temperatura da amostra também é visualizada simultaneamente no ecrã)
- ✓ Compensação automática de temperatura
- ✓ Gama alargada, o que facilita variadas aplicações
- ✓ Resultados em apenas 1.5 segundos
- ✓ Funciona com pilha de 9V
- ✓ Calibração apenas com água destilada
- ✓ Orifício de inserção da amostra em aço inoxidável
- ✓ Resistente à água
- ✓ Desligar automático
- ✓ Design compacto

O **HI 96811** é um refractómetro digital que determina o índice de refracção em % de unidades Brix no açucar presente em amostras de uva. A determinação do índice de refracção é simples e rápido. As amostras são analisadas depois de ser efectuada a calibração com água destilada.

A técnica de medição e a compensação de temperatura está de acordo com a metodologia da Comissão Internacional para a Uniformização dos Métodos de Análise do Açucar.

A temperatura é apresentada em simultâneo com o resultado do índice de refracção em Brix do açucar.
Devido ao seu formato ergonómico é ideal para medições em campo.

Avaliação da maturação da vinha

A avaliação da evolução da maturação da vinha requer esforços estatísticos precisos e consistentes pelo gestor da vinha e pelos enólogos. O índice de maturação entre bagos e cachos, pode variar até 2 semanas. A uniformidade dentro de uma vinha ou das parcelas dita os meios de preparação de amostras para determinar a programação das datas da colheita.

Geralmente, entre 100 a 200 bagos são recolhidos de um vasto número de cepas, para amostra. Siga um padrão de amostragem fixo e evite recolher bagos nas bordaduras e de cepas incaracterísticas. A amostragem deve ser retirada semanalmente começando cerca de três semanas antes da colheita.

Uma avaliação mais frequente é requerida quanto mais próximo da colheita ou as condições climáticas assim o exijam.
As amostras dos bagos são esmagadas. As uvas tintas devem macerar na casca por uma a duas horas à temperatura ambiente antes de pressionar.

Assegure-se de que a amostra é uniforme. O uso apenas de sumo irá tender a sobrestimar o conteúdo do açúcar na vinha.

Características HI 96811	
Gama	de 0 a 50% Brix; de 0 a 80ºC
Resolução	± 0.1 % Brix; ±0.1ºC
Precisão	± 0.2% Brix; ±0.3ºC
Compensação automática ºC	entre 10 a 40ºC
Tempo de medição	aprox. 1.5 segundos
Volume mínimo da amostra	2 gotas métricas
Fonte de luz	LED amarelo
Orifício de inserção da amostra	Anel em aço inoxidável e prisma de vidro
Material ext. do equipamento	plástico ABS
Resistência à água	IP65
Tipo de bateria / Duração	(1) 9V / 5000 leituras
Desligar automático	após 3 minutos de repouso
Dimensões / Peso	19.2 x 10.2 x 6.7 cm / 420 g

HI 96801 é fornecido com (1) pilha de 9V e manual de instruções.

P-L/HI 96811 refractómetro.082008

Apostamos na Assistência Técnica

Rua Manuel Dias, Fracção I, nº392 | Zona Industrial de Amorim | 4495-129 Amorim - Póvoa de Varzim
Tel 252 248 670 | Fax 252 248 679 | E-mail info@hannacom.pt | WWW.HANNACOM.PT